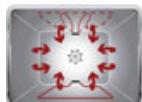
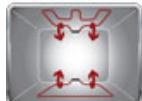


Standherde



ECO-Funktion:

Besonders sparsame Ober-/Unterhitze mit Umluft. Diese Kombination empfiehlt sich besonders, wenn man kleinere Mengen backen und gleichzeitig während des Garens den geringsten Energieverbrauch sicherstellen möchte.



Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut grillen.



Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



Oberhitze:

Für knusprige Braten erfolgt die Beheizung des Backraumes ausschließlich von oben.



Normalgrill:

Dieses verkleinerte Grillsystem eignet sich besonders gut für kleinere Grillgerichte und für überbackene Gerichte wie z.B. Toast und Aufläufe.



Oberhitze und Großflächengrill:

Oberhitze und Großflächengrill



Turbo-Heißluft:

Bei dieser Beheizungsart wird das SMEG Heißluftsystem zusätzlich zur Ober- und Unterhitze hinzugeschaltet. Die SMEG Turbo-Heißluft erlaubt - auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig - eine problemlose Zubereitung großvolumiger Braten oder Speisen ohne Geschmacksübertragung.



Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis hier auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



Umluft mit Normalgrill:

Diese Funktion ist ideal zum Kochen und Überbacken kleinerer Mengen von Speisen, wobei gleichzeitig die Vorteile der Grillfunktion (fettarme Zubereitung) und die gleichmäßige Wärmeverteilung des Umluftbackens ausgenutzt werden können.



Auftauen:

Wird das Symbol "Schneeflocke" angewählt, ist die Beheizung grundsätzlich gesperrt.



UMLUFT:

Bei Anwählen der Turbinenfunktion ist die Zufuhr erwärmer Luft über das Heißluftsystem möglich.



Umluft mit Ober-/Unterhitze:

Durch die Kombination eines Gebläses mit der traditionellen Beheizungsart (Ober-/Unterhitze) können vor allem Gebäck, Rührkuchen und Obsttorten ideal zubereitet werden.



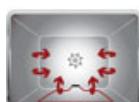
Heißluft:

Hier wird die Hitze mittels eines Ringheizkörpers erzeugt, welcher in der Rückwand außerhalb des Backraumes um den Ventilator positioniert ist. Die Heißluft eignet sich besonders zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen (gleiche Temperatur vorausgesetzt) auf verschiedenen Ebenen ohne Geschmacksübertragung.



Heißluft mit Unterhitze:

Die Kombination des SMEG Heißluftsystems mit zugeschalteter Unterhitze erlaubt eine leichte Bräunung des Back- oder Gargutes bei schonender Zubereitung.



Umluft mit Unterhitze:

Mit dieser Methode erreichen Sie eine intensive Hitzeinwirkung von unten, wobei durch die umgewälzte Unterhitze die Oberfläche des Backgutes schonend gegart wird. Eine ideale Backmethode für Kuchen, welche einen festen Boden und einen feuchten Belag haben, sowie für üppig belegte Pizza.

Pyrolytische Selbstreinigung:



Selbstreinigung des Backraumes durch Aufheizung auf ca. 500°C. Roste und sonstiges Zubehör müssen aus dem Backraum entfernt werden, emaillierte Backbleche können inliegend ebenfalls mitgereinigt werden. Nach Abkühlung kann der im Backraum verbliebene Staub entfernt werden.



Drehspießsystem:

Mit Hilfe des Drehspießes erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung von Fleisch und Geflügel.



Drehspieß mit Normalgrill:

Drehspieß mit Normalgrill



Drehspieß mit Großflächengrill:

Drehspieß mit Großflächengrill



Drehspieß mit Großflächengrill mit Oberhitze:

Durch zusätzliche Hitze von oben und die Funktion des Drehspießes mit Großflächengrill geht das knusprige Backen noch schneller.

Pyrolytische Selbstreinigung:



Selbstreinigung des Backraumes durch Aufheizung auf ca. 500°C. Sämtliches Zubehör muss aus dem Backraum entfernt werden. Nach Abkühlung kann der im Backraum verbliebene Staub leicht ausgewischt werden.

Vapor Clean Reinigungsfunktion:



Die spezielle Funktion vereinfacht die Reinigung durch den Einsatz von Dampf, der erzeugt wird, indem etwas Wasser in die entsprechende Rille am Boden gefüllt wird.

A-20%:



Noch effizienterer und umweltschonender Energieverbrauch: SMEG Backöfen verbrauchen im Vergleich bis zu 20% weniger Energie, als der Grenzwert zur Energieeffizienzklasse A.

A-10%:

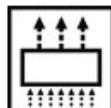


Noch effizienterer und umweltschonender Energieverbrauch: SMEG Backöfen verbrauchen im Vergleich bis zu 10% weniger Energie, als der Grenzwert zur Energieeffizienzklasse A.



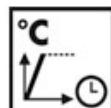
Teleskopauszüge:

Durch unsere innovativen Teleskopauszüge (Teil- und Vollauszug), die sich zur Reinigung leicht und sicher entnehmen lassen, können die Backbleche bei maximalem Bedienkomfort entnommen werden.



5 Backebenen gegart werden:

Der Innenraum der SMEG Backöfen erzielt ein maximales Nettovolume von 72 L, das am Markt zu den größten dieser Bauart zählt. Darüber hinaus kann in diesem auf insgesamt 5 Backebenen gegart werden.



Schnellaufheizen:

Die Option Schnellaufheizen ermöglicht eine minutenschnelle Aufheizung, die gerade dann von Vorteil ist, wenn es einmal schnell gehen muss.



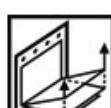
72 lt:

Bei unseren 60 cm – Einbaubacköfen entsprechen 72 l Nutzhalt 35% mehr Innenraum im Vergleich zu herkömmlichen Backöfen am Markt.



Halogenbeleuchtungen:

Zwei an den Seitenwänden im Backraum asymmetrisch positionierte Halogenbeleuchtungen von 2x 40 W sorgen für eine optimale und bedienungssichere Ausleuchtung.



Vollglasinnentür:

Vorteilhaft ist auch die Vollglasinnentür der SMEG Backöfen, die sich zur Reinigung besonders bequem entfernen lässt.



Ever Clean Emaillierung:

Die einzigartige SMEG Ever Clean Emaillierung stammt aus der langjährigen Entwicklung der Pyrolysetechnik und reduziert Dank der besonders glatten und hitzeresistenten Emaillebeschichtung, die Anhaftung von Back- und Fettspritzern.



Isolation und 3-facher Thermoverglasung:

Geringe Außentemperaturen an der Gerätetür der SMEG Backöfen sind das Ergebnis aus gezielter Isolation und 3-facher Thermoverglasung „Fresh Touch“. Temperaturverluste werden somit bei höchster Effizienz auf ein Minimum reduziert.



Türkühlung:

Dank der Kombination aus ventilierter Türkühlung und 4-facher Wärme reflektierender Thermoverglasung, liegt die Außentemperatur der Gerätetür im Pyrolysebetrieb bei max. 40°C.



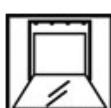
Anti Finger Protektion:

SMEG Produkte in Edelstahl mit diesem Symbol sind auf der Gerätefront mit einer Spezialbeschichtung versehen, die unempfindlicher gegen Anhaftungen und Fingerabdrücken ist. Auch lassen sich alle Modelle mit Anti Finger Protektion leichter reinigen.



Schutzabdeckung für Oberhitze / Grill:

Schutzabdeckung für Oberhitze / Grill



VOLLGLAS-INNENTÜR:

VOLLGLAS-INNENTÜR



Boosters:

Bei Auswahl des Power- Boosters "P" wird die Induktionskochzone bei Höchstleistung für max. 10 Min. gehalten. Dies ermöglicht ein wesentlich schnelleres und intensiveres Garen als bei herkömmlichen Kochzonen.



Funktion Kindersicherung:

Geeignet vor allem für Haushalte mit Kindern. Ist die Funktion Kindersicherung aktiv, können die Programme nicht verändert werden.

**Superblitzbrenner:**

Eine Reihe von Modellen verfügt über einen ultra starken Blitzbrenner. Dieser kann je nach Ausführung bis auf drei verschiedene Arten genutzt werden: Als Sparbrenner zum Köcheln kleiner Speisen, als Starkbrenner zum Sieden oder als doppelt regelbarer DUAL - Superblitzbrenner mit einer hohen Leistung von bis zu 5,0 kW.

**Abstellroste aus Gusseisen:**

Die meisten Gaskochfelder, auch unsere Gas-Standherde, sind mit Abstellrosten aus feuerfestem Gusseisen ausgestattet. Diese sind nicht nur sehr solide konzipiert, sondern ergeben auch eine größtmögliche Kochfläche, auf der sich das Kochgeschirr sehr benutzerfreundlich und ohne Ecken und Kanten platzieren und verschieben lässt.